




**FONDI STRUTTURALI EUROPEI** **pon** 2014-2020  
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

*Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro*

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE OTRANTO - POGGIARDO**  
Via S Francesco di Paola n. 1 - 73028 OTRANTO - Tel. 0836 80 16 60 – fax 0836 80 20 02  
**SEDE LICEO ARTISTICO POGGIARDO** - Via P.di Piemonte n. 1 - 73037 POGGIARDO - Tel 389 61 92 409  
E mail: [leis04300l@istruzione.it](mailto:leis04300l@istruzione.it) pec: [leis04300l@pec.istruzione.it](mailto:leis04300l@pec.istruzione.it) sito: <http://www.iissotrantopoggiardo.gov.it>  
Cod. Fiscale: 92003310759 Codice Univoco Fatturazione: UF600Q



**CIRC. n°241**

-AI DOCENTI  
-AGLI ALUNNI DELLE CLASSI 3<sup>^</sup>- 4<sup>^</sup>- 5<sup>^</sup>  
(e per loro tramite)  
-AI GENITORI  
-AL PERSONALE ATA  
AL DSGA

**Oggetto : Progetto Didattico Formativo “ DALLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI ALLA QUALITÀ DELLA VITA ”**

**Piano nazionale per la promozione dell'educazione alla salute, dell'educazione alimentare e a corretti stili di vita - avviso d.d. 1049, 14/10/2016 dm 663 art. 9 /2016 a.sc. 2016/2017 - AVVIO PERCORSO FORMATIVO**

- VISTO** l'Avviso adottato ai sensi dell'art. 9 del D.M. n. 663 del 1 settembre 2016 nell'ambito del **Piano nazionale per la promozione dell'educazione alla salute, dell'educazione alimentare e a corretti stili di vita** rivolto alla promozione dell'educazione alla salute, alimentare e ai corretti stili di vita;
- VISTO** il Bando MIUR prot. AOODPIT/1049 del 14/10/2016;
- VISTA** la Delibera del Collegio dei Docenti n. 4 dell' 11 ottobre 2016
- VISTA** l'istanza presentata da questo Istituto prot. 6929/C23 del 11/11/2016 - n.LS\_DAL\_00312;
- VISTO** il decreto AOODGSIP/577 del 02/02/2017 di approvazione delle graduatorie;
- VISTA** la mail di autorizzazione di MONITOR440 del 06/02/2017 con la quale viene assegnato il finanziamento rimodulato di € 21.911,80
- VISTA** la delibera del Consiglio di Istituto n.3 del 06/03/2017 per l'assunzione al P.A.2017 dei fondi relativi al progetto e la relativa acquisizione al P.O.F. dell' Istituto;
- VISTO** il Bando per la selezione alunni classi 3<sup>^</sup>, 4<sup>^</sup>, 5<sup>^</sup> (prot. 1957 dell'11 marzo 2017)
- VISTA** la graduatoria definitiva riguardante la selezione degli alunni

si comunica alle SSSL che il percorso formativo “ **DALLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI ALLA QUALITÀ DELLA VITA** ” che coinvolge un gruppo interclasse di alunni appartenenti alle classi Terze, Quarte e Quinte sarà avviato in data **21 APRILE 2017** in orario pomeridiano dalle ore 14.30 alle ore 17.30.

Gli interventi formativi si terranno presso la Sede di Via M. SCHITO. Gli alunni al termine del percorso provvederanno con i propri mezzi al rientro in famiglia.

Svolgerà il ruolo di Tutor d'aula del percorso formativo la Prof.ssa Rosalba **SPECCHIA**.

Il Referente del Progetto è il prof. Giuseppe **DOLCE**

Gli incontri formativi si svolgeranno secondo il seguente calendario :

PIANIFICAZIONE INCONTRI		DURATA	TEMATICHE / ATTIVITA'	SEDE DI VIA MARTIRE SCHITO
21 APRILE 2017	1° INCONTRO INIZIO PERCORSO	3 ORE	EDUCAZIONE ALIMENTARE E CORRETTI STILI DI VITA	LABORATORIO DI INFORMATICA
28 APRILE 2017	2° INCONTRO	3 ORE	EDUCAZIONE ALIMENTARE E CORRETTI STILI DI VITA	LABORATORIO DI INFORMATICA
5 MAGGIO 2017	3° INCONTRO	3 ORE	Sperimentazione di tecniche di cottura utili alla salvaguardia e alla esaltazione dei sapori dei prodotti alimentari	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

12 MAGGIO 2017	4° INCONTRO	3 ORE	Sperimentazione di tecniche di cottura utili alla salvaguardia e alla esaltazione dei sapori dei prodotti alimentari	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
19 MAGGIO 2017	5° INCONTRO	3 ORE	Sperimentazione di tecniche di cottura utili alla salvaguardia e alla esaltazione dei sapori dei prodotti alimentari	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
23 MAGGIO 2017	6° INCONTRO	3 ORE	Gli alunni saranno i protagonisti degli show cooking tematici con la proposizione di tecniche di cottura tradizionali DESTINATARI : Alumni IC UGGIANO LA CHIESA Alumni IC OTRANTO Alumni IC GIURDIGNANO	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
26 MAGGIO 2017	7° INCONTRO	3 ORE	LABORATORIO DI CUCINA : Gli alunni saranno i protagonisti degli show cooking tematici con la proposizione di tecniche di cottura tradizionali DESTINATARI : Alumni IC MINERVINO Alumni IC MAGLIE Alumni IC POLO 3 GALATINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
31 MAGGIO 2017	8° INCONTRO	3 ORE	-Realizzazione di una app che comprende due sezioni : -una sezione relativa alla prevenzione della salute, nella quale saranno esplorati i temi relativi all'educazione alimentare, al corretto stile di vita, alle diete e ai relativi apporti nutrizionali. -una sezione riguarderà lo sviluppo di un ricettario correlato alle diverse patologie analizzate (intolleranze, allergie, celiachia etc) -Realizzazione di spot pubblicitari tematici su cibo e salute	LABORATORIO DI INFORMATICA
<b>TOTALE</b>		<b>24 ORE</b>		

Elenco alunni selezionati secondo l'ordine della graduatoria :

	CLASSE	ALUNNI
1	5B ENO	D'AURELIO ALEX
2	5A ENO	CARECCI DAVIDE
3	5A ENO	RIZZELLO ALEX
4	4C ENO	LICCI ANDREA
5	5A ENO	NATALE SOFIA
6	5B ENO	SPAGNA LUCA
7	5A ENO	POMPEO ANDREA
8	5B ENO	SPEDICATO REBECCA
9	5B ENO	GAZZI LORENA
10	5 PD	GRECO ANNA LAURA
11	5 PD	VILLANI MARINA
12	3A ENO	ZACHEO ANNA
13	4C ENO	PULIMENO MARTINA
14	5B ENO	MURRU GABRIELE
15	5 PD	CHILLA FRANCESCA
16	5 PD	DONNO SIMONA
17	5B ENO	PUCCI VALENTINA
18	5B ENO	CARCAGNI STEFANO
19	3A ENO	MANZO AGNESE
20	5 PD	RANGO LODOVICA
21	5C ENO	STAPANE LUCA

NB- La frequenza del percorso formativo viene riconosciuta quale titolo ai fini dell'acquisizione del credito formativo.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Ing. Prof. Augusto Spicchiarelli